

Une remarquable trilogie et un millésime 2019 ...

Chers Amateurs et passionnés, Chers amis,

Si 2015 a confirmé ses qualités aromatiques et de garde, la trilogie « 2016, 2017 et 2018 » peut être qualifiée de remarquable en régularité avec quelques nuances : 2016 est « charmeur », 2017 révèle maintenant une « personnalité » proche de 2015 et 2018 est franchement « gourmand ».

Voyant tous ces millésimes de « belle facture », je craignais devoir inévitablement « passer » par un millésime 2019 « expiatoire » plus compliqué avec une redoutable sécheresse d'été. Seul avantage de cette météo, un magnifique état sanitaire des raisins... mais des baies 20 à 30% inférieures en volume à la normale.

Et puis quelques jours avant les vendanges, des pluies certes généreuses mais qu'on craignait dilutrices. En fin de compte, que nous réserve 2019 ?

C'est encore un peu tôt pour se prononcer avec certitude mais j'ose déjà le qualifier d'exceptionnel. Alors que les fermentations malolactiques viennent de se terminer, nous avons conservé une belle fraîcheur.

Ce millésime 2019 a de la couleur, des arômes, du fruit, de la matière et de la longueur. Vous l'aurez compris, j'en suis fier et ne taris pas d'éloge pour ce 2019 que je commence à rapprocher du mythique 2007.

Le blanc (déjà Bio) sera prêt dans un mois tandis que nous devons attendre les rouges 18 à 24 mois pour qu'ils soient à maturité et qu'ils révèlent l'élégance et la classe que je leur prête.

Le Domaine poursuit sa conversion Bio complète et dès le prochain millésime, tous les vins seront Bio certifié Ecocert. Dans les vignes, après un hiver doux mais pluvieux, nous poursuivons la préparation des parcelles à replanter en 2022, nous nourrissons le sol à l'engrais de mouton et nettoyons manuellement nos parcelles à la pioche.



Au Chai, nous avons profité d'une grande maturité des raisins et des rafles pour tester une vinification de vendange entière (rafles conservées durant la macération) provenant de la plus belle de nos parcelles de Grenache. Les tanins ainsi libérés apportent dès à présent des épices et une complexité nouvelle.

Après avoir développé la cuvée « Quintessence » sur les parcelles de Cairanne, nous avons élaboré en petite quantité et pour la première fois la cuvée « Les Bécasses », un Vinsobres avec mourvèdre.

Le développement de notre nouvelle parcelle de mourvèdre nous permettra d'y contribuer plus significativement dans les prochains millésimes.

Notre unique cuvée de blanc, « Les Rizannes », poursuit sur 2019 son évolution en intégrant maintenant 25% de Viognier pour compléter les clairettes et les grenaches blancs.

Le prochain millésime de notre cuvée « Family Reserve » qui pour rappel, n'est pas commercialisée chez les cavistes mais uniquement obtenue sur « allocations » pourra être accessible à un plus grand nombre (une centaine au lieu des 70 allocataires historiques). Nous communiquerons prochainement sur cette augmentation d'allocations.

Le développement de notre présence aux USA (photo) a connu un contretemps « temporaire » suite aux nouvelles taxes de Trump. Le Japon et les Pays-Bas poursuivent leur croissance tout comme le Canada. En cette fin de mars, la Chine redémarre résolument ses commandes !



Durant les dernières vendanges, une équipe de la télévision francophone belge (RTBF) nous a « suivis » durant une semaine. Le documentaire qui en a résulté a été diffusé le 29 décembre dans l'émission « Quel temps » (Photo de l'équipe avec Nicolas-Xavier Ladouce). Ceux qui ont pu regarder cette émission de 55 minutes exclusivement réservée à notre Domaine ont trouvé cela très instructif sur le métier de vigneron.

Nous vous encourageons vivement à la regarder sur www.auvio.be. Elle est très facilement accessible.

Le lien direct est https://www.rtbef.be/auvio/detail_quel-temps-emission-speciale?id=2582365

Nous souhaitons ainsi vous informer et vous remercier pour votre confiance et votre enthousiasme à suivre nos vins.

Bien cordialement,
Gérard et Denise

www.constant-duquesnoy.com